ASOG_MWC28EX_C-9Q4T7S(불) 2014.1.22 9:56 AM페이지1

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.
서울 종로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	김경민 님		
브 랜 드	BEKO	언 어	불어
F. MODEL	KOC-9Q4T7S		
B. MODEL	MWC28EX		
B U Y E R	ASOG향		
COUNTRY	BELGIUM		
인 쇄	중국		

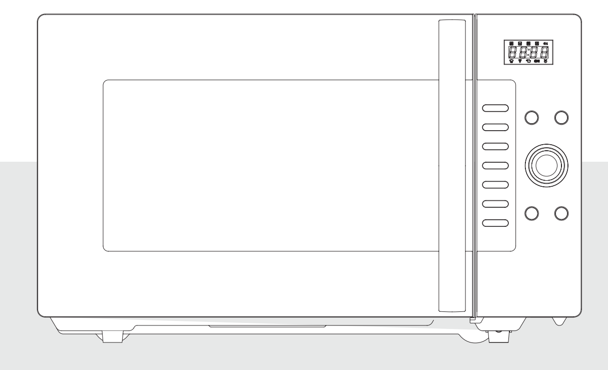
MEMO 총 26p
13.03.15-표지 _ 신규 1p
14.01.22-7p 수정_ 신규 1p

연락처
VISION 담 당 방 문 수
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788



FOUR À MICRO-ONDES CONVECTION/GRILL

MWC28EX



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser ce four.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE À MICRO-ONDES EXCESSIVE.

(a) **N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte,** car cela aurait pour résultat une exposition nocive à l'énergie de micro-ondes. Il est important de ne pas retirer ou détériorer les verrous de sécurité.
(b) **Ne placez aucun objet** entre l'avant du four et la porte, et ne laissez pas les résidus de nourriture ou de produit nettoyant s'accumuler sur les zones d'étanchéité.
(c) **MISE EN GARDE :** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne devra pas être mis en service avant d'avoir été réparé par une personne qualifiée. (1) porte (pliée), (2) gonds et loquets (cassés ou désemboîtés), (3) joints de la porte et surface d'étanchéité.
(d) **MISE EN GARDE :** Il est dangereux que des personnes non qualifiées réalisent des opérations d'entretien ou de réparation qui impliquent le retrait de tout cache protégeant de l'exposition aux micro-ondes.
(e) **MISE EN GARDE :** Les boissons et la nourriture ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser.
(f) **MISE EN GARDE :** Vous pourrez laisser des enfants utiliser le four sans supervision lorsque vous leur aurez donné les instructions appropriées, afin qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques liés à une utilisation incorrecte.
(g) **MISE EN GARDE :** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants doivent utiliser le four sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

Vérifier votre four à micro-ondes après l'avoir déballé.

Déballez le four, enlevez les différents emballages et vérifiez s'il n'a pas été endommagé, cabossé, si la porte n'est pas fêlée/cassée ou si le loquet n'est pas cassé. Ne retirez pas le film à l'intérieur de la porte. Contactez immédiatement le revendeur si le four est endommagé. Ne l'installez pas s'il est endommagé.

Où placer votre four à micro-ondes.

1. Placez le four sur une surface plane et stable.
2. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard à moins que le modèle n'ait été conçu pour l'y être.
3. La surface du four est protégée par un film plastique qui doit être retiré avant utilisation.
4. Laissez de l'espace derrière, sur les côtés et au dessus du four. Les grilles d'aération ne doivent pas être obstruées. Si les aérations sont obstruées pendant que le four est en service, il peut surchauffer et éventuellement pourrait tomber en panne.
5. Gardez-le à distance des postes de TV et de radio. Vous pourrez constater des interférences s'il est placé à proximité d'un poste de télévision ou de radio.
6. Gardez-le à distance des appareils de chauffage, robinets, sources d'air chaud, de vapeur et d'éclaboussures lorsque vous choisissez son emplacement, sinon l'isolution pourrait en être négativement affectée et l'appareil tomber en panne.
7. La hauteur minimale d'espace libre laissée au dessus du four doit être d'au moins 170 mm.

Avant son utilisation (si votre four comporte un élément de grill)

Afin de protéger votre four pendant le transport et le stockage, l'élément de grill est recouvert d'un film protecteur. Pour retirer ce film, il doit être chauffé pendant 10 minutes. À mesure que le film protecteur disparaît, une odeur désagréable en résulte.

Pour retirer le film protecteur, respectez la procédure suivante :

1. Placez dans le four un saladier spécial four ou four à micro-ondes contenant 200 cc ou plus d'eau.
2. Pressez sur la touche Convection.
3. Réglez la minuterie sur 10 minutes.
4. Pressez sur la touche Démarrer.
5. Lorsque les 10 minutes se seront écoulées, vous entendrez un bip sonore.

Remarque :

Le film protecteur vient d'être retiré et le four est prêt à être utilisé. Rappelez-vous qu'il est maintenant très chaud.

6. Ouvrez la porte du four et retirez-en le saladier rempli d'eau (utilisez des maniques ou des gants appropriés pour cela).

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

Pour éviter qu'un enfant ne tente d'utiliser le four, installez le verrouillage de sécurité enfant.

1. Pressez sur la touche Arrêt/Annulation pendant 3 secondes. Un verrou apparaît sur l'écran et toutes les touches sont désactivées.
2. Pressez de nouveau la touche Arrêt/Annulation pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage enfant.

- **MISE EN GARDE :** Vous pourrez laisser des enfants utiliser le four sans supervision lorsque vous leur aurez donné les instructions appropriées, afin qu'ils soient en mesure d'utiliser le four en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques liés à une utilisation incorrecte.

Connexion électrique

MISE EN GARDE - CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE. RÉFÉREZ-VOUS À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE POUR CONNAÎTRE LA TENSION ET VÉRIFIEZ QU'ELLE CORRESPOND À LA TENSION DISPONIBLE À VOTRE DOMICILE.

Le cordon de secteur souple doit être correctement reconnecté à une prise à trois fiches ayant une puissance installée d'au moins 13 amp. comme ci-dessous. Vous devez utiliser une prise à trois broches sur laquelle le numéro BS 1363 doit être inscrit, et elle doit être équipée d'un fusible de 13 amp. sur lequel BS 1362 doit être indiqué.

Nous vous recommandons d'utiliser des fiches et des prises murales de bonne qualité qui peuvent être éteintes quand l'appareil n'est pas utilisé.

IMPORTANT - Les fils du cordon de secteur de cet appareil sont colorés selon le code suivant.

VERT ET JAUNE - TERRE
BLEU - NEUTRE
MARRON-SOUS TENSION

Comme les couleurs des fils du cordon de secteur de cet appareil pourraient ne pas correspondre aux marques colorées qui identifient les cosses de votre prise, procédez ainsi :

Alimentation électrique

- Vérifier la source de votre alimentation électrique. Ce four requiert un courant d'environ 12 ampères, 230 V 50 Hz.
- Le cordon d'alimentation électrique mesure environ 1 mètre de long.
- La tension doit être la même que celle qui est spécifiée sur le four. Une tension plus élevée peut avoir pour résultat un incendie ou un accident autre qui endommagerait le four. Le fait d'utiliser une tension plus basse aura pour résultat une cuisson plus lente. Nous ne saurons être tenus responsables de tout dommage résultant de l'utilisation de ce four avec des fusibles ayant une tension autre que celle spécifiée en ampères.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son agent de service ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Le fil VERT ET JAUNE doit être connecté à la cosse de la prise sur laquelle la lettre « E », le symbole terre ⏚ , ou sur laquelle les couleurs JAUNE ET VERT ou VERT seront visibles.

Le fil BLEU doit être connecté à la cosse sur laquelle la lettre « N » sera inscrite, ou à la cosse NOIRE ou BLEUE.

Le fil MARRON doit être connecté à la cosse sur laquelle la lettre « L» sera indiquée, ou à la cosse ROUGE ou MARRON.

Si les cosses de la prise ne sont pas marquées d'une inscription ou si vous avez un doute concernant la connexion adéquate, veuillez consulter un électricien qualifié.

Si les connexions électriques sont inadéquates, vous endommagerez votre four à micro-ondes et vous pourriez vous blesser.

Ni le fabricant, ni le revendeur ne seront tenus responsables de cela.

PRISES AVEC BORNE DE MISE À LA TERRE

S'il est nécessaire de retirer du cordon de secteur une fiche avec borne de mise à la terre, elle doit être coupée et remplacée par une prise analogue.

La fiche avec borne de mise à terre ne peut pas être utilisée pour d'autres appareils, par conséquent, retirez-en le fusible et mettez-le immédiatement au rebut afin que personne, en particulier les enfants, ne l'insère dans une prise murale, ce qui représenterait un risque.

Si le cordon de secteur doit être remplacé, il est nécessaire de faire réaliser cette opération par un électricien qualifié, et de le remplacer par un cordon souple obtenu auprès du fabricant.

Valable uniquement si une prise avec borne de mise à terre est montée.

Après avoir remplacé le fusible, le cache du fusible doit être remis en place. Si vous perdez le cache, vous devez en obtenir un autre. La couleur du fusible de secours approprié doit être la même que celle du fusible inséré à la base de la fiche, ou la couleur inscrite à la base de la niche de la fiche, ou ailleurs sur la prise. Lorsque vous commandez un fusible de secours, demandez toujours cette couleur.

Seuls des fusibles de 13 amp certifiés ASTA compatibles BS 1362 doivent être utilisés.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Lorsque vous utilisez les appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées, incluant ce qui suit :

MISE EN GARDE - Afin de réduire le risque de brûlure, de décharge électrique, d'incendie, de dommage corporel ou d'exposition à une énergie à micro-ondes excessive :

1. Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Veuillez lire et respecter les « PRÉCAUTIONS A PRENDRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE À MICRO-ONDES EXCESSIVE » que vous trouverez à la page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez-le uniquement à une prise mise correctement à la terre.
4. Installez ou positionnez cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies.
5. Certains produits comme les œufs entiers et les récipients fermés, par exemple, des pots en verre fermés, sont susceptibles d'exploser et ne doivent pas être cuits dans ce four.
6. N'utilisez cet appareil que pour réaliser des actions décrites dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques et ne vaporisez rien dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour réchauffer, cuire, ou décongeler de la nourriture. Il n'a en aucun cas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
7. Comme avec tout autre appareil, les enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte lorsqu'ils l'utilisent.
8. Ne tentez pas d'utiliser cet appareil si le cordon ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, a été endommagé ou s'il est tombé.
9. Cet appareil doit uniquement être réparé par une personne qualifiée.
   Veuillez contacter le service agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
10. Ne recouvrez pas ou n'obstruez pas les orifices de l'appareil.
11. Ne stockez pas cet appareil en extérieur. Ne l'utilisez près d'une source d'eau, par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, ou tout autre lieu humide.
12. N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
13. Gardez le cordon à distance des surfaces chaudes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre dans le vide depuis une table ou un comptoir.
15. Soit :
    a) Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se touchent lorsque la porte est fermée, n'utilisez que des produits ou détergents doux et non abrasifs, avec une éponge ou un chiffon doux, ou
    b) Lorsque des instructions de nettoyage spécifiques sont fournies, voir Instructions de nettoyage de la porte.
16. Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
    a) Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez bien l'appareil lorsque du papier, plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
    b) Retirez les fermoirs métalliques des emballages papier ou plastique avant de les mettre dans le four.
    c) Si des matériaux se trouvant dans le four s'enflamment, n'ouvrez pas la porte, éteignez le four, débranchez le cordon d'alimentation, ou déconnectez le disjoncteur du tableau électrique.
    d) N'utilisez pas la cavité du four pour ranger des objets. Lorsqu'il n'est pas en service, ne laissez pas de papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité du four.
17. N'utilisez pas ce four à micro-ondes pour chauffer des produits chimiques corrosifs (par exemple du sulfure ou du chlorure). Les vapeurs émanant de ces produits chimiques corrosifs pourraient interagir avec le dispositif de contact et les ressorts du verrou de sûreté, les rendant par conséquent inutilisables.
18. Faites en sorte que le couvercle du guide d'ondes soit toujours propre. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux humidifié après chaque utilisation. Si vous ne nettoyez pas la graisse dans la cavité du four, il peut surchauffer, fumer ou prendre feu à lors de sa prochaine utilisation.
19. Ne faites jamais cuire de matières grasses en vue d'obtenir une grande friture, car vous ne pouvez pas contrôler la température, et faire cela pourrait conduire à une surchauffe ou à un incendie.
20. Les boissons, comme l'eau, le café ou le thé peuvent bouillir au-delà de l'ébullition, et sans avoir l'air d'être en ébullition, en raison d'une tension superficielle du liquide. Les signes visibles de bouillonnement ou d'ébullition ne sont pas toujours présents lorsque le récipient est enlevé du four micro-ondes. CE QUI PEUT AVOIR POUR RÉSULTAT UN LIQUIDE TRÈS CHAUD QUI SE MET SOUDAINEMENT À BOUILLIR LORSQU'UNE CUILLÈRE OU TOUT AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE. Afin de réduire tout risque de dommage corporel :
    ① Ne pas trop chauffer les boissons.
    ② Mélangez la boisson avant de la consommer, et lorsque vous en avez consommé la moitié.
    ③ N'utilisez pas de récipient droit et au goulot étroit.
    ④ Après la cuisson, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant un court instant avant de l'enlever.
    ⑤ Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou tout autre ustensile dans le récipient.
21. Afin d'éviter les brûlures, le contenu des biberons et des petits pots pour bébés devra être mélangé ou secoué, et la température devra être vérifiée avant consommation.
22. L'appareil doit être placé de manière à ce que le câble soit accessible.
23. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou que des instructions leur aient été données par une personne responsable de leur sécurité quant à l'utilisation de l'appareil.
24. Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
25. En raison de températures très élevées, ne touchez pas la surface de la porte et le haut du four pendant et après son utilisation en mode cuisson.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation générale

La liste ci-dessous répertorie certaines règles et mesures de sécurité à respecter avec tous les appareils électriques, afin de garantir une performance maximale de ce four :

1. N'utilisez pas ce four pour des objectifs autres que la préparation culinaire, par exemple pour faire sécher des vêtements, du papier, ou tout autre élément non-culinaire, ou pour stériliser un objet. Ils pourraient prendre feu.
2. Ne démarrez pas ce four à vide, cela pourrait l'endommager.
3. N'utilisez pas la cavité du four pour entreposer quoique ce soit, comme du papier, un livre de recette, des ustensiles de cuisine, etc.
4. N'utilisez pas le four si le plateau en verre n'est pas centré. Assurez-vous qu'il soit correctement posé sur sa base rotative.
5. Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau après avoir cuit des viandes qui pourraient avoir laissé de la graisse sur le plateau.
6. A la différence des fours à micro-ondes classiques, la cavité et la porte de celui-ci peuvent chauffer.
   Utilisez toujours des maniques lorsque vous placez ou retirez de la nourriture et/ou des accessoires du four.
   Soyez prudent lorsque vous touchez des éléments autres que le panneau de commandes, pendant ou immédiatement après la cuisson au grill ou en mode combiné.
7. Le four étant chaud durant la cuisson en mode combiné, n'utilisez pas d'ustensiles en plastique ou en mousse de polystyrène. Ils pourraient fondre.
8. N'utilisez pas de produits à base de papier recyclé pour cuisiner.
   S'ils sont utilisés au cours de la cuisson, ils sont susceptibles d'être porteurs d'impuretés qui pourraient provoquer des étincelles et/ou incendies.
9. Arrêtez la cuisson avec des ustensiles métalliques si des étincelles apparaissent. Voir la partie « Accessoires » page 8, pour utiliser les ustensiles adéquats.
10. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant des cuissons courtes. La nourriture pourrait surcuire ou un incendie se déclarer.
11. Ne faites pas cuire des aliments recouverts d'une membrane, comme les jaunes d'œufs, les pommes de terre, les gésiers de volailles, etc., sans les avoir au préalable percés en divers endroits avec une fourchette.
12. Ne préparez pas de pop-corn à moins qu'il ne soit dans un grille-maïs ou dans un emballage recommandé pour les fours à micro-ondes. La cuisson du pop-corn au four à micro-ondes n'est pas aussi efficace que la cuisson traditionnelle : il y aura un certain nombre de grains non soufflés. N'utilisez pas de matières grasses sauf si le fabricant l'a recommandé.
13. N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil avec la porte ouverte.
14. N'essayez pas de retirer les caches, panneaux de commandes, etc.
15. Gardez un œil sur le four lorsque vous réchauffez de la nourriture ou que vous utilisez des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible.
16. Si vous voyez de la fumée, éteignez et débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
17. Réchauffer des boissons au four à micro-ondes peut provoquer une ébullition, par conséquent, faites attention lorsque vous retirez le récipient.
18. Assurez-vous d'avoir bien ôté les capuchons ou couvercles avant de faire cuire des briques d'aliments fermés hermétiquement.
19. Ne placez pas de corps étrangers entre la surface du four et la porte. Cela pourrait avoir pour résultat une perte excessive d'énergie à micro-ondes.
20. Ne faites pas cuire de pop-corn plus longtemps que ce qui est spécifié par les instructions du fabricant. (le temps de cuisson du pop-corn est en général inférieur à 3 minutes). Une cuisson prolongée ne fournira pas davantage de grains de maïs soufflés, mais cela peut provoquer une carbonisation et un incendie.
    De plus, le plateau de cuisson pourrait être trop chaud pour être manipulé ou il pourrait casser.
21. Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four, car une inflammation est possible.
22. Testez toujours la température des aliments ou des boissons qui ont été réchauffés au four à micro-ondes avant des les donner à qui que ce soit, en particulier aux enfants et personnes âgées. Ceci est important, car les choses réchauffées au four à micro-ondes continuent de chauffer même quand la cuisson aux micro-ondes est terminée.
23. Les œufs crus et durs ne doivent pas être cuits au four à micro-ondes, car ils pourraient exploser, même après que la cuisson aux micro-ondes se soit terminée.
24. Faites en sorte que le couvercle du guide d'ondes soit toujours propre. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon doux humidifié après chaque utilisation. S'il y a de la graisse dans la cavité du four, il pourrait surchauffer, fumer ou prendre feu à la prochaine utilisation.
25. Ne faites jamais chauffer de matières grasses en vue d'obtenir une grande friture, car vous ne pouvez pas contrôler la température, et faire cela pourrait conduire à une surchauffe ou à un incendie.
26. L'appareil devient chaud quand il est en service. Soyez prudent et évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
27. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur dans le four.

ÉVITER UNE EXPLOSION ET UNE ÉBULLITION SOUDAINE

MISE EN GARDE

Les boissons, comme l'eau, le café ou le thé peuvent continuer de bouillir au-delà du point d'ébullition mais sans avoir l'air d'être en ébullition, en raison d'une tension superficielle du liquide. L'ébullition ne sera pas toujours visible au moment où vous retirez le récipient du four à micro-ondes. Cela peut provoquer une ébullition soudaine de liquides très chauds lorsqu'une cuillère ou un autre ustensile est plongé dans le liquide.
Afin de réduire tout risque de dommage corporel :
a) Ne pas surchauffer les boissons.
b) Mélangez la boisson avant de la chauffer et à la moitié du temps de cuisson.
c) N'utilisez pas de récipient droit et au goulot étroit.
d) Après la cuisson, laissez le récipient dans le four à micro-ondes pendant un court instant avant de l'enlever.
e) Faites très attention lorsque vous plongez une cuillère ou tout autre ustensile dans le récipient.

1. Oeufs
Ne faites jamais cuire d'œufs ayant leur coquille. La vapeur pourrait s'y accumuler et l'œuf exploser.
Si vous voulez cuire ou réchauffer des œufs non cassés, vous devez toujours percer leur coquille jusqu'au jaune pour qu'ils n'explosent pas. Vous devez couper les œufs durs en tranches pour les réchauffer au four à micro-ondes.

2. Perçage
Percez toujours les aliments recouverts d'une peau ou membrane, par exemple, les pommes de terre, tomates, pommes, saucisses, etc. Si vous ne les percez pas, la vapeur pourrait s'y accumuler et ils pourraient exploser.

3. Couvercles
Retirez toujours les couvercles des pots et récipients, et sortez les aliments de leurs emballages avant de les cuire au four à micro-ondes. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression pourraient s'y accumuler et provoquer une explosion, même après que la cuisson aux micro-ondes soit terminée.

QUELS USTENSILES PEUVENT ÊTRE UTILISÉS DANS LE FOUR ?

N'utilisez que des ustensiles adaptés à un usage en four à micro-ondes.
Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier si les ustensiles sont adaptés à un usage en four à micro-ondes.

Matériel	Cuisson au grill et à convection	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson en mode combiné
Verre (général)	Non	Ja (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Ja	Ja	Ja
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Faïence	Ja	Ja	Ja
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Ja	Ja	Ja
Plastique (général)	Non	Ja (2)	non
Plastique (résistant à la chaleur)	Ja (2)	Ja (2)	Ja (2)
Papier aluminium	Ja	Ja (3)	Ja
Barquettes de cuisson en métal	Ja (4)	Non	Ja (4)
Métal (pots, casseroles, etc.)	Ja	Non	Non
Papier	Non	Ja	Non

1. Sans éléments ou décorations métalliques.
2. Certains types de plastique sont résistants à la chaleur, jusqu'à une certaine température. Faites bien attention !
3. Il est possible d'utiliser du papier aluminium pour recouvrir les parties délicates des aliments (ce qui évite la surcuisson).
4. Les barquettes métalliques peuvent être utilisées en mode combiné, cependant si elles sont profondes, elles réduiront l'efficacité du four, le métal agissant comme un bouclier entre l'énergie à micro-ondes et la nourriture.

Fonction micro-ondes seules
Les ustensiles et récipients de cuisson utilisés dans un four à micro-ondes doivent être faits d'un matériau qui n'agit pas comme un obstacle contre l'énergie à micro-ondes. Cela signifie généralement que vous devez cuisiner dans des récipients en (papier), plastique, verre ou céramique. Les casseroles métalliques reflètent l'énergie à micro-ondes et inhibent la cuisson, elles ne doivent pas être utilisées. La forme du récipient entre également en compte, en plus de son matériau. Les formes ovales favorisent une cuisson des plus uniformes. Les récipients carrés ou rectangulaires favorisent une surcuisson des aliments dans les coins, car l'énergie y est plus absorbée qu'ailleurs. Les récipients peu profonds favorisent une cuisson encore meilleure.

Les ustensiles en porcelaine et en céramique sont excellents pour cuire dans un four à micro-ondes. La plupart des types de verres sont également très bien.
Le verre en cristal au plomb peut craquer et ne doit par conséquent pas être utilisé. Les plastiques et le papier peuvent également être utilisés, à condition de pouvoir résister à la température des aliments cuits. Pour la cuisson, n'utilisez que du plastique résistant à des températures supérieures à 120°C, p.e. du polypropylène et du polyamide. Certains matériaux plastiques comme la mélamine seront chauffés et endommagés par les micro-ondes. Pour découvrir si un récipient est adapté au four, vous pouvez réaliser le simple essai suivant :
Placez le récipient vide et un verre d'eau dans le four à micro-ondes. L'eau est nécessaire car le four ne doit pas être mis en marche à vide ou avec un récipient vide. Faites tourner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera juste tiède.

Les récipients métalliques comme les casseroles ou les poêles ne doivent pas être utilisées dans un four à micro-ondes. Les assiettes ou les récipients décorés ne doivent pas être utilisés non plus, car le métal, par exemple les dorures de décoration pourraient être endommagées.
De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés, mais seulement pour recouvrir des zones susceptibles de surcuire (par ex. pour recouvrir des escalopes ou des ailes de poulet, ou des queues de poisson), mais l'aluminium ne doit pas toucher les parois du four pour éviter de l'endommager.



Mise en garde :
- Un certain nombre d'accessoires est disponible sur le marché. Avant d'en acheter, assurez-vous qu'ils soient adaptés à un usage en four à micro-ondes.
- Lorsque vous mettez des aliments au four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments, leurs récipients ou leurs couvercles ne soient pas en contact direct avec une des parois ou avec le plafond de la cavité, car une décoloration pourrait se produire.

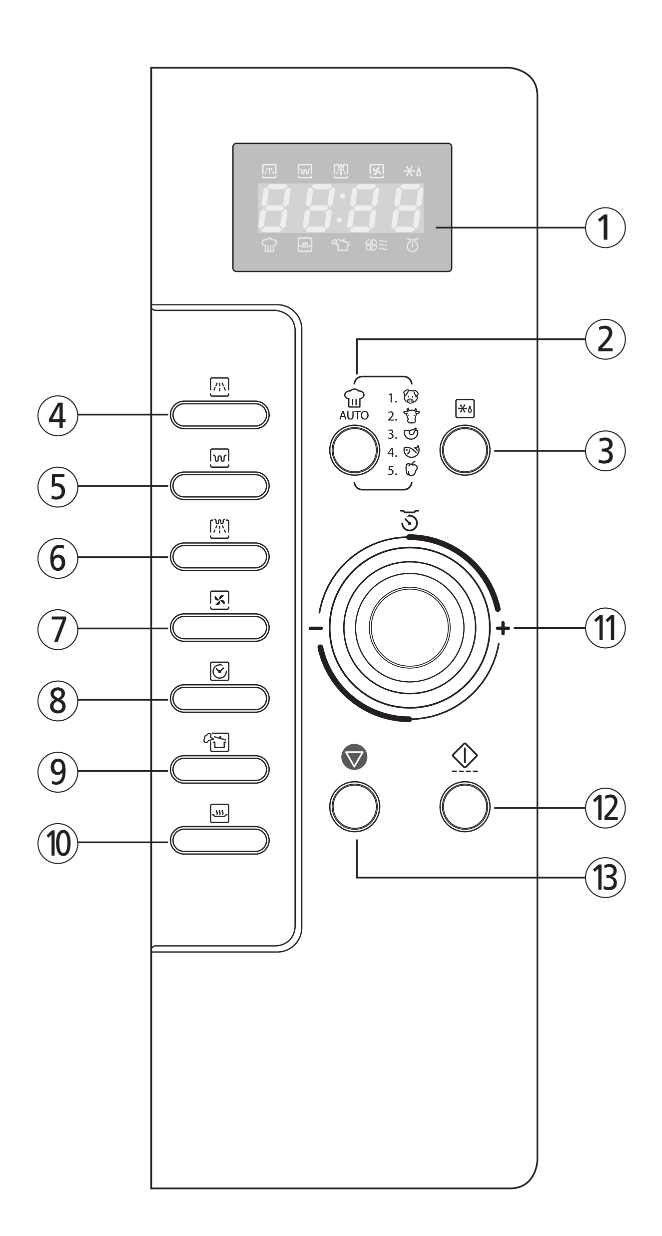
INSTRUCTIONS DE CUISSON

N'utilisez que des ustensiles adaptés à un usage en four à micro-ondes.
Pour que des aliments cuisent dans un four à micro-ondes, elles doivent pouvoir pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Vous devez soigneusement choisir vos ustensiles. Si l'ustensile porte une inscription « compatible four à micro-ondes », vous pouvez l'utiliser sans problème.
Le tableau suivant est une liste d'ustensiles variés et il indique si et comment ils peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.

Ustensile	Sûr	Commentaires
Papier aluminium	▲	Peut être utilisé en petite quantité pour protéger certaines zones d'une surcuisson. Une formation d'arc peut se produire si l'aluminium est trop près des parois du four ou s'il y en a trop.
Plat avec motifs	●	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
Porcelaine et faïence	●	Les plats en porcelaine, poterie, faïence vernie et porcelaine Anglaise tendre sont généralement adaptés au four micro-ondes, à moins d'être ornés d'une décoration métallique.
Plats jetables en polyester	●	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ce type de plat.
Emballage de fast-food		
• Tasses en polystyrène	●	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Cuire trop longtemps peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journaux	×	Inflammable.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	×	Formation d'arc possible.
Objet en verre		
• Vaisselle de table adaptée pour le four	●	Peuvent être utilisés, à moins d'être ornés d'une décoration métallique.
• Objets en verre fin	●	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des boissons. Les verres fins peuvent casser ou se craqueler s'ils sont chauffés trop rapidement.
• Pots en verre	●	Retirer le couvercle. Seulement pour réchauffer.
Métal		
• Plats	×	Peuvent causer une formation d'arc ou un incendie.
• Fermoirs de sacs congélation	×	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes et essuie-tout	●	Pour les cuissons courtes et le réchauffage. Et également pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	×	Formation d'arc possible.
Plastique		
• Récipients	●	En particulier si c'est du thermoplastique résistant à la chaleur. Certains autres plastiques sont susceptibles de se déformer ou se décolorer à haute température. Ne pas utiliser de plastique mélaminé.
• Film étirable	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne doit pas toucher la nourriture. Faites attention lorsque vous retirez le film, il y aura de la vapeur.
• Sacs congélation	▲	Uniquement si c'est un sachet-cuisson ou un film adapté au four à micro-ondes. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, piquer avec une fourchette.
Papier ingraissable	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les éclaboussures.

● : Usage recommandé
▲ : Usage limité
× : Non recommandé

PANNEAU DE COMMANDE



① **Écran :** La durée de cuisson, le niveau de puissance, les indicateurs de programme et l'heure y sont affichés.
MO ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode CUISSON MICRO-ONDES.
Grill ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode GRILL.
Combi ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode COMBINÉ.
Convection ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode CONVECTION.
Décongélation ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode DÉCONGÉLATION.
Cuisson auto ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode CUISSON AUTO.
Réchauffer ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode RÉCHAUFFER.
Nettoyage à la Vapeur ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode NETTOYAGE À LA VAPEUR.
gram ( ) : Lorsque cela clignote, le four est en mode de saisie du poids.

② **Cuisson auto :** Pour cuire ou réchauffer.

③ **Décongélation :** Pour décongeler des aliments.

④ **MW :** Pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.

⑤ **Grill :** Pour sélectionner le mode grill.

⑥ **Combi :** Pour sélectionner le mode combiné.

⑦ **Convection :** Pour sélectionner le mode convection et la température.

⑧ **Horloge :** Pour régler l'heure.

⑨ **NETTOYAGE À LA VAPEUR :** Pour nettoyer l'intérieur du four.

⑩ **Chaud :** Pour garder les aliments chauds.

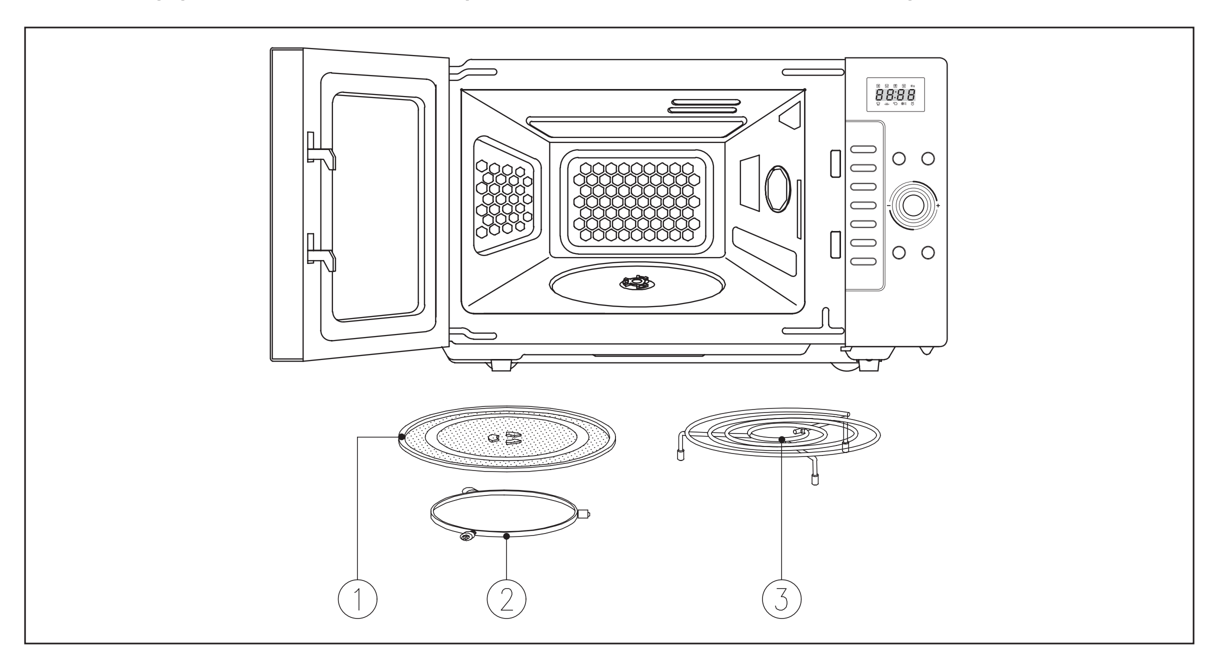
⑪ **Molette de réglage :** Pour régler la durée, le poids et la quantité.

⑫ **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE :** Pour faire démarrer un programme ou une cuisson rapide (à chaque pression, 30 secondes sont ajoutées).

⑬ **ARRÊT/ANNULATION :** Pour arrêter le four et annuler les données relatives à la cuisson.

ACCESSOIRES

Ce four est équipé de divers accessoires. Ils peuvent être utilisés de différentes manières pour faciliter la cuisson.



① **Plateau en verre -** Centrez le plateau sur le guidage à rouleaux lorsque vous utilisez le four en mode micro-ondes. Posez la nourriture ou le récipient adapté au four à micro-ondes à même le plateau en verre.

REMARQUE : Le plateau est attaché à l'amortisseur gauche.

② **Guidage à rouleaux -** Le guidage à rouleaux doit être en place quand le four est en service.
IMPORTANT : Le guidage à rouleaux doit se trouver au centre de la cavité du four.

③ **Grille métallique -** Centrez la grille sur le plateau lorsque vous utilisez les modes grill, convection et cuisson auto.

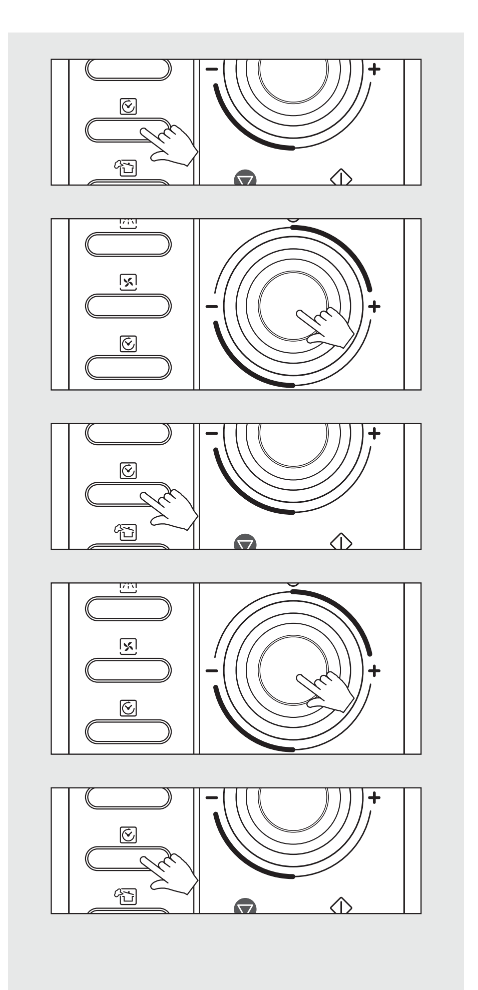
■ COMMENT UTILISER LES USTENSILES ?

■ Plateau en verre	■ Grille métallique
• Tous les modes de cuisson.	• Cuisson au Grill • Cuisson au Grill et Convection • Cuisson en mode combiné • Menu 1 à 4 cuisson auto.

AVANT L'UTILISATION

RÉGLER L'HORLOGE

Lorsque vous branchez votre four, l'écran affiche« :0 », et un bip sonore est émis. Si le courant se coupe et revient, l'écran affichera « :0 ».
Votre four a un système d'horloge multiple (12h/24h). Pour régler l'horloge, veuillez respecter la procédure suivante.



Exemple : Pour régler l'heure à 5h30 avec un système d'horloge à 24 heures.

1. Pressez la touche **Horloge**. (exemple : pour régler l'heure à « **5:30** »)
« 12H » apparaîtra sur l'écran. C'est un système de mesure du temps basé sur 12 heures.

2. Pressez la touche **Horloge** une deuxième fois, l'écran affichera « 24H ».
C'est un système de mesure du temps basé sur 24 heures. Si vous voulez le système basé sur 12 heures, omettez l'étape 2.

3. Tournez la **molette de réglage** pour déterminer l'heure à « **5:** ».
Les chiffres indiquant l'heure commencent à clignoter, les deux points s'éclairent.

4. Pressez la touche **Horloge**. « **5:00** » s'affiche.
Les chiffres indiquant l'heure commencent à clignoter, les deux points et les chiffres s'éclairent.

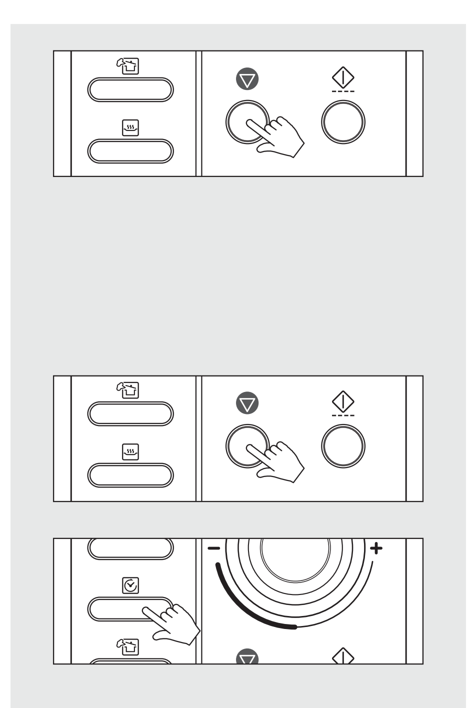
5. Tourner la **molette de réglage** jusqu'à ce que « **5:30** » s'affiche sur l'écran.

6. Pressez la touche **Horloge**. Les deux points commencent à clignoter.
Si vous avez choisi le système de mesure du temps sur 12 heures, l'horloge digitale vous permet de régler l'heure de **1:00** à **12:59**.
Si vous avez choisi le système de mesure du temps sur 24 heures, l'horloge digitale vous permet de régler l'heure de **0:00** à **23:59**.

Remarque : Vous pouvez vérifier l'heure lorsque le four est en marche, en pressant sur la touche Horloge.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT ET MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Verrouillage de sécurité enfant : La fonction Verrouillage de sécurité enfant aide à éviter les accidents qui peuvent survenir lorsqu'un enfant utilise le four sans la surveillance de ses parents.
Mode économie d'énergie : Cette fonction permet d'économiser de l'énergie.



Régler le verrouillage de sécurité enfant

1. Pressez sur la touche **ARRÊT/ANNULATION**.
« **:0** » ou l'horloge s'affiche.

2. Maintenez la touche **ARRÊT/ANNULATION** enfoncée pendant 3 secondes.
Un bip sonore retentit et « LOC » s'affiche sur l'écran pendant 3 secondes.
Le four peut maintenant être mis en marche.

3. Pour annuler le verrouillage de sécurité enfant, répétez la procédure 2.
Le four émet un bip sonore.
Le four est de nouveau prêt à être utilisé.

Régler le mode économie d'énergie

1. Pressez sur la touche **ARRÊT/ANNULATION**.
« **:0** » ou l'horloge apparaît sur l'écran.

2. Maintenez la touche **Horloge** enfoncée pendant 3 secondes.
L'écran va s'éteindre et vous entendrez un bip sonore.
Pour mettre le four en marche en mode économie d'énergie, pressez n'importe quelle touche ou tournez la molette.
Puis un « :0 » ou l'horloge s'affiche, et si vous pressez sur une des touches de fonction, le résultat sera le même qu'en mode normal.
Mais en mode Annulation, si rien ne se passe dans les 10 secondes, le contenu de l'écran disparaîtra.

3. Pour annuler le mode économie d'énergie, veuillez simplement répéter la procédure de programmation.
Le mode économie d'énergie sera annulé et vous entendrez un bip sonore.
Le four est de nouveau prêt à être utilisé.

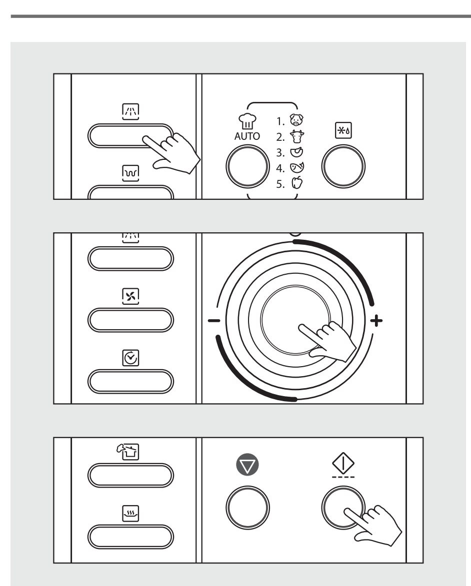
FONCTIONNEMENT

Astuces : Veuillez lire la partie FONCTIONNEMENT avant d'utiliser ce four pour connaître les informations relatives à la sécurité et les instructions de fonctionnement.
Avant de régler les commandes, placez un verre mesureur résistant à la chaleur rempli d'eau dans le four, il servira à réaliser des essais. Si vous mettez un four vide en marche, cela pourrait l'endommager.

Remarque :
Lorsque la cuisson est terminée, le four bipe trois fois, et le mot « Fin » apparaît sur l'écran. Le plateau en verre s'arrête de tourner et la lumière du four s'éteint. Le four continuera de biper toutes les minutes jusqu'à ce vous pressiez sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** ou que vous ouvriez la porte. Le fait d'ouvrir la porte pendant la cuisson stoppe le four et met le minuteur en pause. Si vous pressez la touche DÉMARRER/CUISSON RAPIDE, le décompte reprendra. Si vous pressez sur la touche **ARRÊT/ANNULATION**, la cuisson sera annulée.
Le four peut afficher la durée de cuisson programmée par étapes de 10 secondes (jusqu'à 5 minutes de cuisson), par étapes de 30 secondes (jusqu'à 10 minutes de cuisson), par étapes de 1 minutes (jusqu'à 60 minutes de cuisson).
Lorsque la porte du four est ouverte après la cuisson, le ventilateur peut être mis en marche pendant 5 minutes pour refroidir la cavité du four. (L'écran affiche « cool » et « :0 » ou bien l'horloge.)
Remarquez que lorsque le câble d'alimentation est branché et la porte ouverte, le ventilateur est en service. Ce sont des conditions de fonctionnement normales qui ne posent aucun problème.
Rappelez-vous que lorsque le mode Refroidissement est en marche, la lampe, le plateau et le ventilateur fonctionnent tous en même temps et « cool » s'affiche sur l'écran.

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Cette méthode de cuisson aux micro-ondes permet de cuire des aliments pour une durée que vous déterminez. Outre le niveau de puissance maximum (**100%**), Vous pouvez choisir parmi 9 niveaux d'énergie à micro-ondes différents, de **10%** à **90%**, pour les aliments nécessitant une cuisson plus lente.
Si vous avez utilisé l'appareil en mode grill, convection ou combiné, laissez le four refroidir avant de le réutiliser. Ne mettez jamais le four en marche s'il est vide.



1. Pressez la touche **MO**. Le voyant **MO** ( ) s'éclaire.
« P-HI » s'affiche sur l'écran.

2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en pressant de nouveau la touche **MO** jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche. Référez-vous au tableau de puissance suivant pour plus de détails.

3. Tournez la **molette de réglage** pour programmer le temps de cuisson.
Pour une durée de cuisson de 5 minutes 30, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 5:30. (jusqu'à 60 minutes)
« **5:30** » s'affiche sur l'écran.

4. Pressez la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
La cuisson et le décompte du minuteur commencent.

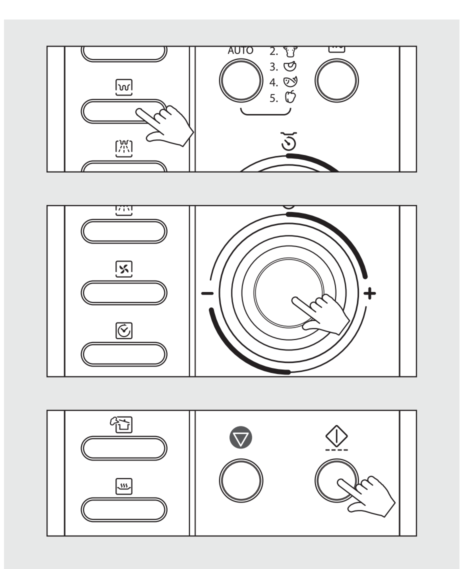
Remarque : Le four tournera à pleine puissance si le temps de cuisson est entré sans que le niveau de puissance n'ait été sélectionné au préalable.
Vous pouvez vérifier le niveau de puissance lorsque le four est en marche, en pressant sur la touche **MO**.

Tableau de niveau de puissance

Niveau de puissance	pourcentage	Sortie	Niveau de puissance	pourcentage	Sortie
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W

CUISSON AU GRILL

La fonction Grill permet de réchauffer et de saisir des aliments sans utiliser la fonction micro-ondes.



1. Pressez la touche **Grill** une fois. Le voyant **GRILL** ( ) s'éclaire.

2. Tournez la **molette de réglage** pour programmer le temps de cuisson.
Pour utiliser la fonction grill pendant 11 minutes, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 11:00. (jusqu'à 60 minutes)
« **11:00** » s'affiche sur l'écran.

3. Pressez la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
La cuisson et le décompte du minuteur commencent.

Remarque :
La partie chauffante se situe dans la partie supérieure du four.

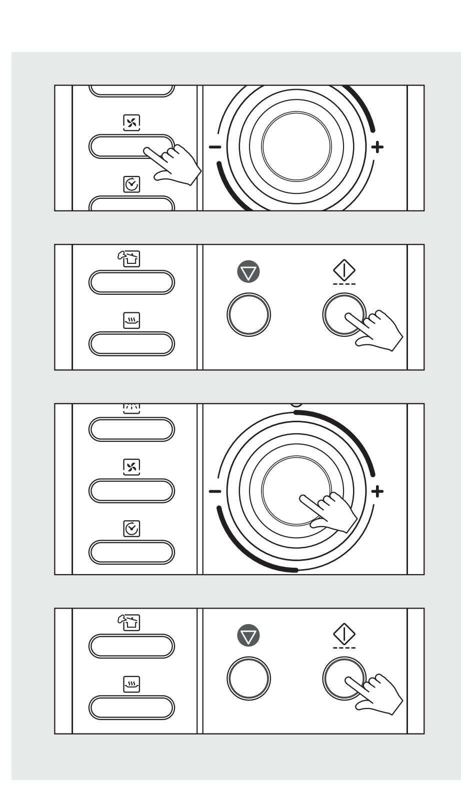
Remarque :
Lors de la première utilisation du grill, il y aura une fumée odorante. Pour éviter cela, avant de cuisiner, placez un bol adapté contenant 200 cc d'eau, et faites tourner le four en mode grill pendant 10 minutes.
Placez directement les aliments sur le plateau, dans une assiette plate ou bien dans un plat résistant à la chaleur sur le plateau.

MISE EN GARDE :
La température du four et de la fenêtre est très élevée.
Ne touchez pas la fenêtre du four et les parois métalliques lorsque vous y placez ou en retirez des aliments.
Utilisez des maniques épaisses lorsque vous manipulez des aliments ou des accessoires.

Suggestions	Ustensiles
C'est la méthode idéale pour faire des toasts ou des muffins. Rappelez-vous que le four sera chaud. Placez tous les aliments sur un support métallique.	Utilisez des ustensiles adaptés au four à micro-ondes. L'énergie à micro-ondes n'étant pas utilisée, vous pouvez placer des barquettes métalliques sur le support métallique sans risquer qu'un arc ne se forme.

CUISSON À CONVECTION (Avec préchauffage)

Pour la cuisson à la convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée (sauf pour 40C, la température par défaut) avant de faire cuire des aliments.
La durée de préchauffage maximum est de 30 minutes.
Si la cuisson ne démarre pas immédiatement après le préchauffage, le voyant convection continuera de clignoter et la température du four préchauffé s'affichera. Elle sera maintenue pendant 15 minutes ; puis il s'éteindra automatiquement.



1. Pressez la touche **Convection** une fois. Le voyant **CONVECTION** ( ) s'éclaire. « **180 °C** » s'affiche.

2. Sélectionnez la température de cuisson à **Convection** en pressant de nouveau la touche Convection jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

Séquence de température
180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

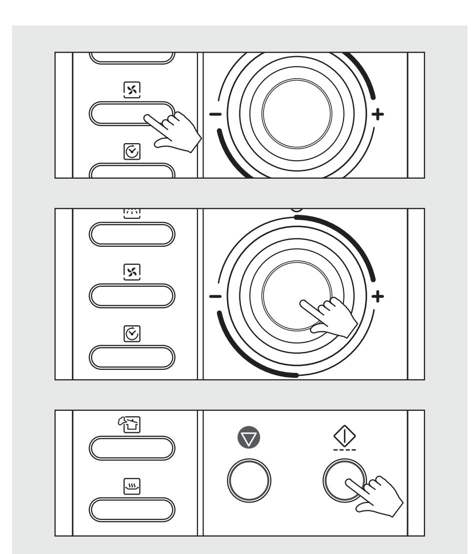
3. Pressez la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
Le voyant **CONVECTION** ( ) clignote.
La température de préchauffage et « **PrE-** » clignotent alternativement sur l'écran.
Le four va maintenant préchauffer. Lorsque le four aura atteint la température de préchauffage, le four émettra un bip et la température de préchauffage s'affichera.
Puis, ouvrez la porte et placez vos aliments dans le four.
La température du four s'affiche maintenant

4. Tournez la **molette de réglage** pour déterminer le temps de cuisson.
Pour une cuisson de 11 minutes, tournez la **molette de réglage** vers la droite pour régler 11:00. (jusqu'à 60 minutes)
« **11:00** » s'affiche.

5. Pressez la touche **DÉMARRER /CUISSON RAPIDE**
La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
La cuisson et le décompte de la minuterie commencent.

CUISSON À CONVECTION (Cuisson ordinaire)

Le mode convection vous permet de cuire les aliments de la même manière que dans un four ordinaire. Les micro-ondes ne sont pas utilisées.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez les ustensiles dans le four, car ils sont très chauds.



1. Pressez sur la touche **Convection** une fois. Le voyant **CONVECTION** (⊠) s'éclaire. « **180 °C** » s'affiche.

2. Sélectionnez la température de cuisson à Convection en pressant de nouveau sur la touche Convection jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

Séquence de température
180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →

3. Tournez la **molette de réglage** pour déterminer le temps de cuisson.
   Pour une cuisson de 11 minutes, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 11:00. (jusqu'à 60 minutes)
   « **11:00** » s'affiche sur l'écran.

4. Pressez la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**
   La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
   La cuisson et le décompte du minuteur commencent.

Remarque : Vous pouvez vérifier le réglage de la température pendant que la cuisson se fait en pressant la touche **Convection**.

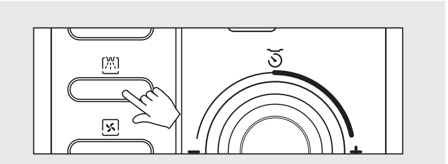
Fermentation

- 40°C, c'est la température adéquate de la cuisson à convection pour la fermentation d'aliments analogues au pain.
- Une température élevée peut réduire la qualité de la fermentation. Laissez le four redescendre à la température ambiante avant utilisation.

Utilisation recommandée	Les ustensiles de cuisine
Cette fonction est idéale pour la cuisson des meringues, des gâteaux secs, des biscuits, des scones, du pain, des puddings, de grands gâteaux aux fruits, et toutes les pâtisseries. Rappelez-vous que le four est chaud. Placez tous les aliments sur la grille métallique.	Utilisez des ustensiles adaptés au four. L'énergie à micro-ondes n'étant pas utilisée, vous pouvez placer des barquettes métalliques sur le support métallique sans risquer qu'un arc ne se forme.

CUISSON COMBINÉE

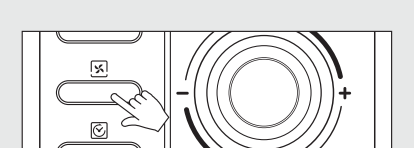
Cette fonction vous permet de combiner la convection à la cuisson aux micro-ondes pour cuire rapidement des plats traditionnels comme le gratin et des grillades.
Utilisez toujours des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur. Les plats en verre et en céramique sont l'idéal dans la mesure où ils laissent les micro-ondes pénétrer uniformément.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez les ustensiles dans le four, ils seront très chauds.



1. Pressez une fois la touche **Combi**.
Le voyant **COMBI** ( ) s'éclaire et « **C-0** » s'affiche.

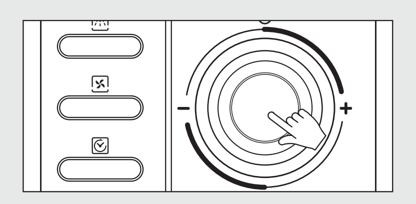
2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.
Par exemple : C-HI
Pressez de nouveau la touche Combi, « **C-HI** » s'affiche.

Affichage	Puissance MO
C - 0	30%
C - HI	40%
C - LO	20%

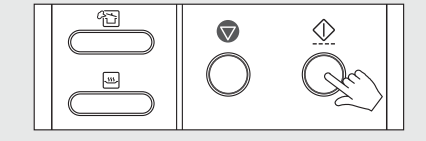


3. Pressez une fois sur la touche **Convection**.
« **180 °C** » s'affiche
Sélectionnez la température de cuisson à Convection en pressant de nouveau sur la touche Convection jusqu'à ce que la température correspondante s'affiche.

Séquence de température
180C → 190C → 200C → 210C → 220C → 40C → 100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C →



4. Tournez la **molette de réglage** pour déterminer le temps de cuisson.
Pour une cuisson de 11 minutes, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 11:00. (jusqu'à 60 minutes)
« **11:00** » s'affiche sur l'écran.

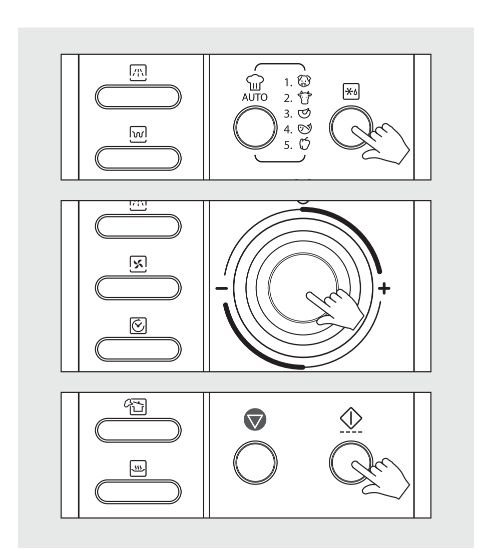


5. Pressez sur la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**
Le four s'allume et le plateau commence à tourner.
La cuisson et le décompte de la minuterie commencent.

Remarque : Vous pouvez vérifier la température pendant que la cuisson en pressant la touche **Convection**.
Vous pouvez vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson en pressant le bouton **Combi**.

(1) MODE DÉCONGÉLATION SELON LE POIDS

Le mode Décongélation selon le poids programme automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance afin que les aliments puissent décongeler uniformément.
Pendant la décongélation, le four émettra un bip pour vous rappeler de vérifier les aliments. Après le signal, ouvrez la porte, retournez les aliments congelés et refermez la porte, puis appuyez de nouveau sur la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.



1. Pressez une fois la touche **Décongélation**. Le voyant de **Congélation** ( ) s'éclaire et « 0 » s'affiche. Le voyant ( ) clignote.
Ceci est un mode de décongélation selon le poids.

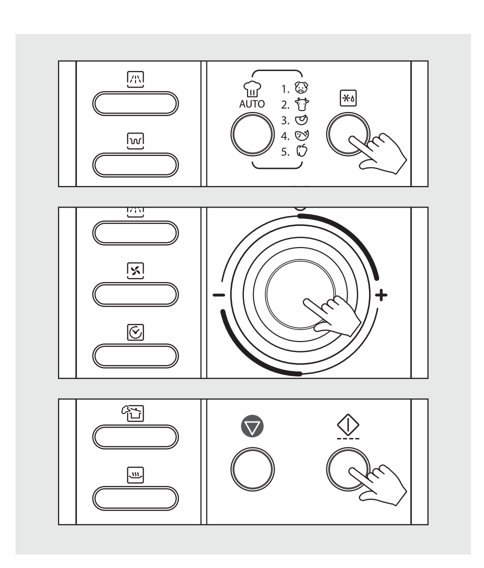
2. Tournez la **molette de réglage** pour sélectionner le poids.
Le poids peut être réglé de 200 à 3000 g.
Le poids s'accroîtra ou décroîtra de 50 en 50 g.
Pour 1000 g d'aliments à décongeler, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 1000. « **1000** » s'affiche.

3. Pressez la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
Le four s'allume et le plateau commence à tourner. Le voyant ( ) s'éteint.
La cuisson et le décompte de la minuterie commencent.

Remarque : Lorsque le mode Décongélation selon le poids démarre, le temps de décongélation est automatiquement déterminé par le poids entré.

(2) MODE DURÉE DE LA DÉCONGÉLATION

Pendant la décongélation, le four émettra un bip sonore pour vous rappeler de vérifier les aliments.
Lorsque le four émettra un bip, ouvrez la porte, retournez les aliments congelés, et Pressez la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.



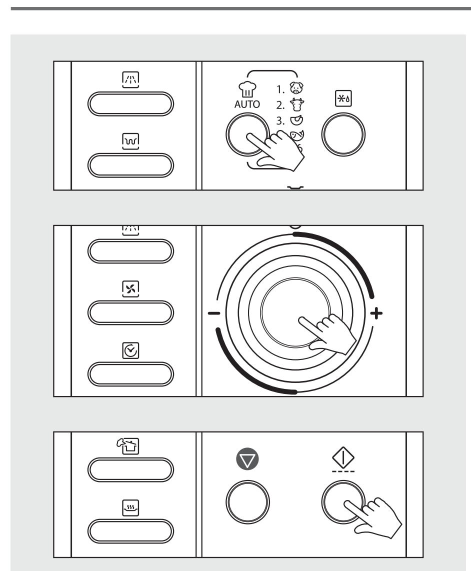
1. Pressez deux fois la touche **décongélation**.
Le voyant de **décongélation** ( ) s'éclaire et « **: 0** » s'affiche.
Ceci est le mode durée de la décongélation.

2. Tournez la **molette de réglage** pour déterminer le temps de décongélation.
Pour 11 minutes, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 11: 00. (jusqu'à 60 minutes)
« **11:00** » s'affiche sur l'écran.

3. Pressez sur la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
La cuisson et le décompte du minuteur commencent.

CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction vous permet d'automatiser simplement la cuisson d'une variété de plats classiques.
Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez les ustensiles dans le four.



1. Pressez une fois la touche **Cuisson Automatique**.
Le voyant **Cuisson Automatique** ( ) s'éclaire.
« **AC-1** » s'affiche.

2. Sélectionnez le menu en pressant la touche **Cuisson Automatique** jusqu'à ce que le menu requis s'affiche.
Référez-vous au tableau du menu de cuisson automatique ci-dessous pour plus de détails.

3. Tournez la **molette de réglage** pour sélectionner le poids des aliments à cuire.
Pour 1000 g d'aliments, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 1000. (jusqu'à 2000 grammes)
« **1000** » et ( ) s'affichent.
Référez-vous au tableau du menu de cuisson automatique ci-dessous pour plus de détails.

4. Pressez sur la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
La cuisson et le décompte du minuteur commencent.

Remarque : Vous pouvez vérifier la température pendant que la cuisson se fait en pressant sur la touche Cuisson automatique.

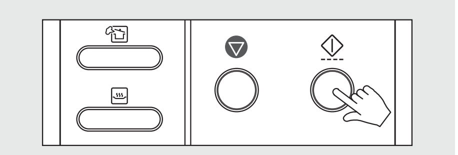
Tableau du menu de cuisson automatique

Appuyez sur la touche cuisson automatique	Menu de cuisson automatique	Poids minimum	Poids maximum	Mesure de poids
Une fois	**ROTI DE PORC**	500 g	2000 g	100 g
Deux fois	**ROSBEEF**	500 g	2000 g	100 g
3 fois	**POULET RÔTI**	800 g	2000 g	100 g
4 fois	**POISSON AU FOUR**	300 g	900 g	100 g
5 fois	**LÉGUMES FRAIS**	100 g	900 g	50 g

Menu de cuisson automatique	Température de départ.	Méthode	Ustensiles de cuisine
ROTI DE PORC **ROSBEEF**	Température de départ.	1. Liez le rôti et donnez-lui une forme harmonieuse. 2. Disposez la viande sur le plat. 3. Badigeonnez avec un peu d'huile. 4. Disposez le rôti de manière à ce que la graisse soit vers le bas du plat. 5. Faites cuire en « CUISSON AUTOMATIQUE - ROTI DE PORC ou ROSBEEF ». 6. Retournez le rôti après le bip sonore. 7. Retirez du four, égouttez l'excès de jus. 8. Laissez reposer sur du papier aluminium pendant 10 minutes avant de servir.	Plateau en verre + grille métallique
POULET RÔTI	Température de départ.	1. Lavez et séchez le poulet. Liez les pattes à l'aide d'une ficelle. 2. Percez la peau plusieurs fois juste en dessous des pattes. 3. Badigeonnez le poulet avec du beurre. 4. Placez le poulet de manière à ce que le filet soit vers le bas du plat. 5. Faites cuire en « CUISSON AUTOMATIQUE - POULET RÔTI ». 6. Retournez le poulet après le bip sonore. 7. Retirez du four, égouttez l'excès de jus. Assaisonnez avec du sel si nécessaire. Laissez reposer sur du papier aluminium pendant 10 minutes avant de servir.	Plateau tournant en verre + grille métallique
POISSON AU FOUR	Température de départ.	1. Tous les poissons frais (sauf le poisson en beignet ou pané) peuvent être cuits entiers, en filets ou en steaks. 2. Disposez le poisson préparé dans un plat nappé de beurre. 3. Assaisonnez avec du sel et du poivre, aspergez de jus de citron et badigeonnez légèrement avec du beurre. Ne couvrez pas le plat. 4. Disposez sur le plat et placez sur la grille métallique ou sur le plateau. 5. Faites cuire en mode « CUISSON AUTOMATIQUE - POISSON AU FOUR ».	Plat creux résistant à la chaleur et aux micro-ondes. (par ex. Pyrex.) Plateau tournant en verre + grille métallique
LÉGUMES FRAIS		1. Lavez et taillez. 2. Disposez les légumes apprêtés dans un récipient approprié. 3. Aspergez de 4 à 5 cuillerées d'eau. 4. Recouvrez avec un film étirable ou un couvercle. 5. Disposez le plat sur le plateau. 6. Faites cuire en mode « CUISSON AUTOMATIQUE - LÉGUMES FRAIS ». * Pour de meilleurs résultats, émincez les légumes à taille égale.	Plat résistant au four à micro-ondes. (par ex. Pyrex.) Plaque tournante en Verre

CUISSON RAPIDE

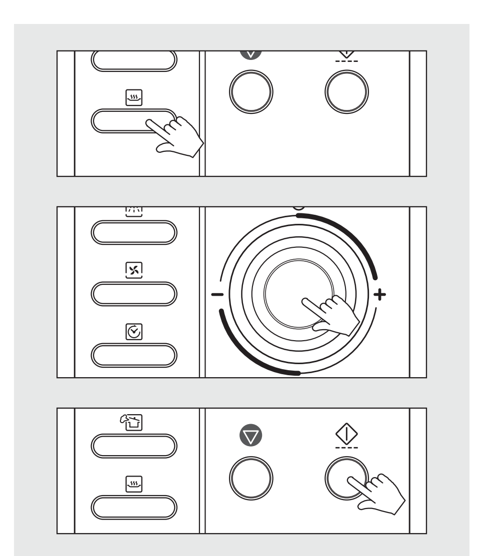
La fonction CUISSON RAPIDE permet de faire cuire instantanément des aliments à pleine puissance.
La fonction CUISSON RAPIDE a été préprogrammée pour accroître le temps de cuisson par incréments de 30 secondes jusqu'à 5 minutes maximum.



1. Pressez sur la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
« :30 » s'affiche sur l'écran, le voyant **MO** ( ) s'éclaire, et la cuisson démarre immédiatement. Vous pourrez augmenter le temps de cuisson en maintenant enfoncée la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner, La cuisson et le décompte du minuteur commencent.

RÉCHAUFFER

La fonction RÉCHAUFFER permet au four de réchauffer votre nourriture, jusqu'à 60 minutes maximum.



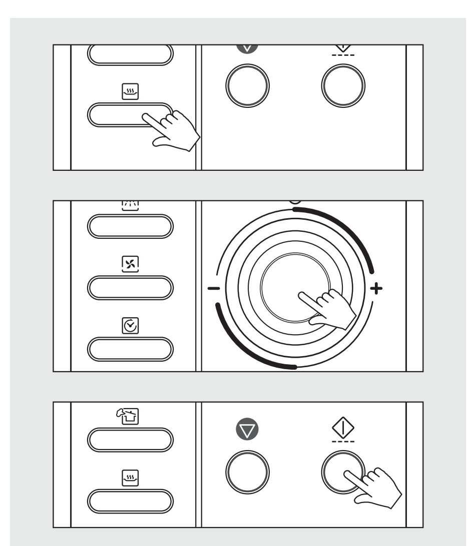
1. Pressez la touche **RÉCHAUFFER.**

2. Tournez la **molette de réglage** pour déterminer le temps de cuisson.
Pour 11 minutes, tournez la **molette de réglage** vers la droite sur 11:00. (jusqu'à 60 minutes)
« **11:00** » s'affiche.

3. Pressez sur la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
Le réchauffement et le décompte de la minuterie commencent.

CHAUFFE-PLAT (Uniquement pour le modèle Premium)

Le mode CHAUFFE-PLAT permet de réchauffer un plat avant de le servir.
Le modèle premium est fourni avec une grille de chauffe-plat spécialement conçue pour être utilisée en mode CHAUFFE-PLAT. Veuillez ôter le plateau et installez la grille chauffe-plat au centre de la cavité du four.
Puis placez le plat (diamètres Ø150 à Ø260 mm) sur la grille.



1. Maintenez le bouton **RÉCHAUFFER** enfoncé pour sélectionner la température souhaitée. (de 40 ºC à 80ºC)

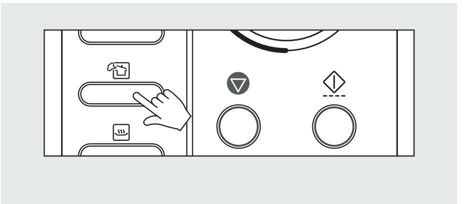
2. Tournez la **molette de réglage** pour déterminer la durée du mode Chauffe-plat. (de 10 sec. à 60 minutes)

3. Pressez sur la touche **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.
   La lumière du four s'allume et le plateau commence à tourner.
   La cuisson et le décompte de la minuterie commencent.

Remarque : Une fois le mode chauffe-plat arrêté, ne saisissez pas de plat ou de grille à mains nues au risque de vous brûler.
Nous recommandons le port de gants résistants à la chaleur.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

Nous recommandons le port de gants résistants à la chaleur.
Avant de le nettoyer, versez 150 à 200 cc d'eau dans une tasse ou un petit bol que vous placerez au centre du plateau.



1. Pressez la touche **NETTOYAGE À LA VAPEUR**. Le voyant **VAPEUR** ( ) s'éclaire. Le four préchauffe pendant 10 minutes.
   Lorsque le préchauffage est terminé, les voyants « Porte » et « Ouverture » clignotent sur l'écran.
   Vous pouvez retirer la tasse et utiliser la vapeur qui s'est formée pour nettoyer la cavité du four.

2. À la fin du préchauffage, «Porte» et «Ouverture» s'affichent pendant 5 minutes. Après cinq minutes, le mode refroidissement automatique démarre.

Remarque : Une température élevée peut réduire l'effet de la vapeur.
Laissez le four redescendre à la température ambiante avant de l'utiliser.

MODE RAPPEL (Fonction qui rappelle la fin de la cuisson)

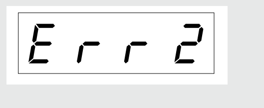
Pour vous rappeler que vous avez mis des aliments dans le four, le four va émettre un bip par minute jusqu'à ce que vous l'ouvriez ou que vous pressiez sur n'importe quelle touche.

ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN MARCHE

1. Ouvrez la porte.
   • Le four cesse de fonctionner.
   • Vous pourrez redémarrer le four en fermant la porte et en pressant sur le bouton **DÉMARRER/CUISSON RAPIDE**.

2. Pressez sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION**.
   • Le four s'arrête.
   • Si vous voulez annuler les réglages de cuisson, pressez encore sur le bouton **ARRÊT/ANNULATION**.

MESSAGE ANORMAL



• La température du four est plus élevée que prévu ou le détecteur de température ne marche pas bien, le message « **Err 2** » s'affiche.
• Débranchez le four et appelez notre service technique.



• Lorsque le détecteur de température est déconnecté, le message « **Err 3** » s'affiche.
• Débranchez le four et appelez notre service technique.

FORMATION D'UN ARC

*Si vous voyez un arc se former, pressez la touche **ARRÊT/ANNULATION** et résolvez le problème.*

La formation d'un arc, c'est l'expression spécifique au four à micro-ondes pour décrire la présence d'étincelles dans le four. La formation d'un arc est provoquée par :
• Du métal ou du papier aluminium qui touche la paroi du four.
• Du papier aluminium non adapté aux contours des aliments (des bords retournés peuvent jouer le rôle d'antennes).
• Du métal, comme des fermoirs de sac congélation, des broches présentes dans la volaille, ou des plats à dorures dans un four micro-ondes.
• Des serviettes en papier recyclé contenant de petits éléments métalliques mises dans le four micro-ondes.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

La cuisson aux micro-ondes est dans une certaine mesure différente de la cuisson traditionnelle, le guide général suivant devrait être consulté à chaque utilisation de votre four à micro-ondes.

Si les aliments ne sont pas assez cuits
Vérifiez si :
- Vous avez choisi le bon niveau de puissance.
- La durée choisie est suffisante - les durées indiquées dans les recettes sont approximatives. Elles dépendent de la température, du poids et de la densité des aliments, etc.
- Le récipient est approprié.

Si les aliments sont trop cuits, par ex. desséchés ou brûlés
Avant de cuire à nouveau, vérifiez si :
- Le niveau de puissance est trop élevé.
- La durée choisie était trop longue - Les durées indiquées dans les recettes sont approximatives.
  Elles dépendent de la température, du poids et de la densité des aliments, etc.

Ce dont il faut se rappeler en procédant à la décongélation
- La forme de l'emballage affecte la durée de la décongélation. Les barquettes creuses rectangulaires décongèlent plus rapidement que les grosses barquettes. Séparer les morceaux à mesure qu'ils sont décongelés rend la décongélation plus simple.
- Couvrez les parties des aliments qui commencent à être trop chaudes avec des petits morceaux de papier aluminium.
- Pendant la décongélation, il est recommandé de légèrement dégeler les aliments et de laisser le processus s'achever durant le temps de repos.

La quantité de nourriture
Plus la quantité d'aliments préparés est importante, plus le temps de cuisson est long. Le principe de base est qu'une quantité de nourriture double requiert une durée de cuisson double. Si une pomme de terre nécessite quatre minutes de cuisson, il en faudra sept pour deux pommes de terre.

La température initiale des aliments
Plus la température des aliments placés dans le four à micro-onde est basse, plus la nourriture cuit lentement. Les aliments à température ambiante vont réchauffer plus vite que les aliments sortant du réfrigérateur.

La composition des aliments
Les aliments ayant un fort pourcentage de matières grasses et de sucre chauffent plus rapidement que les aliments ayant beaucoup d'eau. Les matières grasses et le sucre atteignent une température plus élevée que l'eau durant le processus de cuisson.
Plus les aliments sont volumineux, plus le temps de cuisson est long. Les aliments « Très volumineux » mettent plus de temps à se réchauffer que les aliments plus légers et plus poreux, à l'instar des génoises.

La taille et la forme
Les morceaux d'aliments plus petits cuisent plus vite que les morceaux plus grands, et les morceaux d'aliment uniformes cuisent plus vite que les aliments ayant des formes irrégulières.
Avec les aliments ayant des formes irrégulières, plus les morceaux sont minces, plus vite ils cuisent. Placez les ailes et les pattes de poulet les plus minces au milieu du plat.

Mélanger et retourner les aliments
Mélanger et retourner les aliments, ce sont des techniques autant utilisées en cuisson ordinaire qu'avec le four à micro-ondes pour répartir rapidement la chaleur du centre du plat vers les bords afin d'éviter une surcuisson.

Couvrir les aliments aide :
- À réduire les éclaboussures
- À réduire le temps de cuisson
- À retenir la vapeur des aliments

Tout couvercle laissant passer les micro-ondes est convenable - Voir ci-dessus « Quels ustensiles peuvent être utilisés dans le four ? »

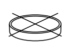
Le relâchement de la pression dans les aliments
Beaucoup d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane.
Ces aliments doivent être percés avec une fourchette ou une pique afin de relâcher la pression et d'empêcher qu'ils n'explosent, dans la mesure où ils accumulent de la vapeur durant la cuisson. Cela concerne les pommes de terre, les gésiers de poulet, les saucisses, les jaunes d'œuf, et certains fruits.

Temps de repos
Laissez toujours les aliments se reposer quelque temps après l'extinction du four. Le temps de repos après la décongélation, la cuisson/le réchauffage améliore le résultat dans la mesure où la température pourra être répartie équitablement sur l'ensemble des aliments.
Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire après que le four ait cessé d'émettre des micro-ondes. Ils ne cuisent plus dans le four à micro-ondes, mais sous l'effet de la conduction de la chaleur résiduelle vers le coeur des aliments.
La durée du temps de repos dépend de la quantité et du volume des aliments. Elle peut parfois correspondre au temps qu'il faut pour retirer les aliments et les servir à table.
Cependant, si les aliments sont volumineux et denses, le temps de repos peut prendre jusqu'à 10 minutes. Pendant le 'repos', la température interne des aliments peut monter de 8°C, et c'est à ce moment là que la nourriture finit de cuire.

La disposition des aliments
Elle se fait de plusieurs manières lors de la cuisson aux micro-ondes, afin que la cuisson soit uniforme.
Si vous faites cuire plusieurs pièces d'une même denrée, par exemple des pommes au four, disposez-les en anneaux pour une cuisson uniforme. Lorsque vous faites cuire des denrées alimentaires ayant des formes irrégulières ou épaisses, disposez les plus petites ou fines portions vers le centre du plat, où ils chaufferont en dernier.

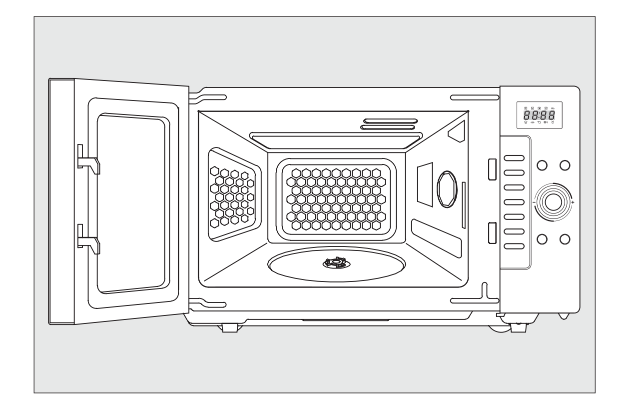
Les aliments ayant des formes irrégulières comme le poisson doivent être disposés de manière à ce que la queue pointe vers le centre du four.
Si vous avez conservé un repas dans le réfrigérateur ou si vous mettez un repas dans un récipient pour le réchauffer, disposez les morceaux les plus épais et volumineux vers l'extérieur du plat et les plus fins et moins volumineux au milieu.
Placez les tranches de viande fines les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches les plus épaisses, par exemple les pains de viande et les saucisses doivent être placées côte à côte. Les jus de rôti ou sauces doivent être réchauffés dans des récipients séparés. Les jus de rôti ou sauces doivent être réchauffés dans des récipients séparés.

Choisissez un récipient grand et étroit plutôt que court et évasé. Lorsque vous réchauffez des jus de rôti, des sauces ou des soupes, ne remplissez pas plus des 2/3 du récipient.



Lorsque vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, cela empêche qu'il y ait des craquelures.
Couvrez la queue et la tête à l'aide de papier aluminium afin d'éviter une surcuisson, mais veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les bords du four.

GARDER UN FOUR PROPRE



À L'INTÉRIEUR DU FOUR

Les trois parois et la base interne du four sont en acier inoxydable.
Pour un nettoyage facile, essuyez les salissures et les éclaboussures à mesure qu'elles tombent dans le four, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide et d'un détergent doux.
Rincez la cavité du four à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide ; après le nettoyage, séchez à l'aide d'un chiffon doux. Séchez avec un chiffon doux.

Ces parties peuvent également être nettoyées avec un tampon à récurer en plastique ou en nylon, de préférence Teflon et Silverstone*.

Pour les salissures persistantes, utilisez un produit d'entretien doux et non abrasif.
À utiliser uniquement sur les parties en acier inoxydable, le plateau et le guidage à rouleaux.

LA SURFACE SUPÉRIEURE
Le grill est fait de tubes isolants et de quartz sur sa surface supérieure. En raison de leur fragilité, évitez de les presser ou de les serrer fort. N'enlevez pas les éléments du grill pour nettoyer la surface.

Mise en garde
De même que le four ordinaire chauffe, ce four chauffera grâce aux fonctions du grill ou en mode combiné avec les micro-ondes. Les enfants doivent être surveillés quand ils utilisent le four.

PLATEAU OU GUIDAGE À ROULEAUX
Le plateau tournant ou le guidage à rouleaux (suivant le modèle) se retirent facilement quand ils doivent être nettoyés. Le plateau devra être fréquemment nettoyé, et cela peut se faire au lave-vaisselle.
Si des éclaboussures d'aliments s'accumulent sous le guidage à rouleaux, le four ne fonctionnera pas efficacement. Nettoyez les éclaboussures au fur et à mesure qu'elles s'accumulent dans cette zone.

Nettoyez ces accessoires suivant le procédé décrit pour l'intérieur du four. Réinstallez-les convenablement à l'intérieur après le nettoyage.

Remarque :
N'utilisez pas de Plateau autre que celui d'origine. Ne mettez pas le four en marche sans que le Plateau ou le Guidage à Rouleaux ne soient convenablement installés.

LA PORTE
Quand la porte du four est chaude, les éclaboussures et les salissures doivent être nettoyées avec un chiffon ou une éponge humide savonneuse.

Rincez à l'eau et essuyez avec un chiffon.
Si de la vapeur ou de la condensation apparaissent autour de cette zone, essuyez à l'aide d'un chiffon. Ceci peut arriver quand le four est en marche dans une atmosphère humide, et avec des aliments contenant beaucoup d'eau. Ceci est normal lors de la cuisson au four à micro-ondes.

Remarque :
Bien que votre four soit caractéristiquement sécurisé, il est important que vous respectiez ce qui suit :
1. Il est important de ne pas retirer ou détériorer les verrous de sécurité.
2. Ne placez aucun objet au niveau de la partie proche de la porte, et ne laissez pas les résidus de nourriture ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Nettoyez fréquemment la surface d'étanchéité avec un détergent doux, rincez et essuyez. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons à récurer.
3. Lorsqu'elle est ouverte, la porte ne doit être soumise à aucune pression, par exemple, si un enfant ou une autre charge s'accroche à la porte ouverte, et la porte serait endommagée, le four pourrait de plus tomber et blesser quelqu'un. Ne faites pas fonctionner un four endommagé avant qu'il n'ait été réparé par un technicien qualifié. Il est particulièrement important que la porte du four puisse se fermer correctement et qu'aucun des dommages suivant ne soit constaté :
   Porte (pliée)
   Gonds et crochets (cassés ou desserrés)
   Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
4. Le four ne doit être réglé ou réparé par quiconque hormis un technicien suffisamment qualifié.
5. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.
6. Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

EXTÉRIEUR

PANNEAU DE COMMANDE
Nettoyez cette zone avec délicatesse uniquement lorsque cela est nécessaire. Ne nettoyez le panneau qu'avec un chiffon légèrement humide.
Essuyez. Ne grattez pas cette zone et n'y appliquez aucun produit chimique. Évitez d'utiliser trop d'eau.

LA SURFACE EXTÉRIEURE
La surface externe du four doit être nettoyée à l'eau et au savon, rincée et séchée avec un chiffon doux. Évitez l'usage de tout produit détergent ou abrasif

Remarque :
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUIT NETTOYANT SPÉCIAL FOUR POUR LE NETTOYER. Cela endommagerait les surfaces internes ou externes du four.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.
- Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

AVANT DE DEMANDER À ÊTRE DÉPANNÉ

Vous pourrez souvent réparer vous-même certains problèmes.
Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne pas bien, repérez le problème dans le tableau ci-dessous et essayez d'appliquer les solutions indiquées pour chaque problème.

Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne toujours pas bien, contactez le Centre de Service le plus proche.

Remarque :
Il est normal que de la vapeur se forme autour de la porte pendant la cuisson. La porte ne scelle totalement l'intérieur du four, mais sa forme spécifique contribue à la sécurité de l'appareil.

Mise en garde :
1. N'essayez pas de mettre un four vide en marche, cela l'endommagerait.
2. L'arrière du four étant doté d'une sortie d'air, installez le four de manière à ne pas bloquer la sortie.
   Si le four à micro-ondes/grill ne fonctionne toujours pas bien, contactez le Centre de Dépannage le plus proche.

PROBLÈME

Le four ne démarre pas	X	X	X	X								
Formation d'arc ou étincelles					X	X						
Aliments inégalement cuits					X		X	X	X			
Aliments surcuits										X		
Aliments pas assez cuits					X				X	X	X	
Mauvaise décongélation					X		X	X		X		X

SOLUTION

Le bouton démarrer a-t-il été pressé ?
Le câble d'alimentation est-il branché ?
Le câble d'alimentation est-il branché ?
Réglez le temps de cuisson.
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés.
Ne mettez pas un four vide en marche.
Ne mettez pas un four vide en marche.
Retournez et mélangez les aliments.
Décongelez complètement les aliments.
Tournez la molette de réglage appropriée/ Pressez les Touches de Fonction appropriées
Vérifiez que les ventilateurs du four ne soient pas bloqués.
Effectuez un « refroidissement manuel » en 10 minutes.

QUESTIONS ET RÉPONSES

*** Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il est mis en marche vide ?**

R : Faire fonctionner le four en mode MO peut l'endommager. Nous vous recommandons de ne PAS mettre le four en marche s'il est vide.

*** Q : Le four peut-il être utilisé sans le plateau en verre ou le guidage à rouleaux ?**

R : Non. Avant de cuisiner, le plateau en verre et le guidage à rouleaux doivent toujours être dans le four

*** Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four est en service ?**

R : La porte peut être ouverte à n'importe quel moment de la cuisson. L'énergie à micro-ondes sera alors instantanément coupée et la minuterie stoppera jusqu'à ce que la porte soit fermée

*** Q : Pourquoi mon four à micro-ondes est-il humide après la cuisson ?**

R : Il est normal que votre four à micro-ondes soit humide sur les côtés. L'humidité est provoquée par la vapeur de la cuisson contre la surface fraîche du four

*** Q : L'énergie à micro-ondes peut-elle passer au travers de la fenêtre de la porte ?**

R : Non. L'écran de métal fait revenir l'énergie vers la cavité du four. Les trous sont faits pour laisser la lumière passer au travers. Ils ne laissent pas filtrer l'énergie à micro-ondes

*** Q : Pourquoi les œufs peuvent-ils parfois éclater ?**

R : Lorsque vous faites cuire ou pocher des œufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur accumulée dans la membrane du jaune. Pour éviter ceci, percez simplement le jaune d'œuf à l'aide d'un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire d'œufs sans avoir percé leur coquille

*** Q : Pourquoi le temps de repos recommandé après la cuisson se produit-il ?**

R : Le temps de repos est très important.
Avec la cuisson aux micro-ondes, la chaleur s'emmagasine dans les aliments, et non dans le four. Beaucoup d'aliments accumulent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se prolonger, même lorsque la nourriture est enlevée du four. Le temps de repos des rôtis, des légumes en grosse quantité et des gâteaux permet aux aliments de cuire complètement de l'intérieur sans que le dessus ne cuise trop

*** Q : Que signifie « temps de repos » ?**

R : Le « temps de repos », c'est le fait de sortir la nourriture du four et de la couvrir pendant un temps afin qu'elle puisse finir de cuire. Ce qui permet d'utiliser le four pour d'autres aliments

*** Q : Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours rapidement, en comparaison avec les temps indiqués dans le manuel de cuisson aux micro-ondes ?**

R : Veuillez de nouveau lire votre manuel de cuisson pour être sûr d'avoir bien suivi les instructions ; et pour voir ce qui peut causer des différences de temps de cuisson. Les durées de cuisson du guide et les réglages de température sont des suggestions, pour éviter de surcuire… le problème le plus courant quand il s'agit de s'habituer à un four à micro-ondes.
Les différences de taille, de forme, de poids et de dimension peuvent faire varier les temps de cuisson. Votre propre jugement ainsi que les suggestions du manuel de cuisson vous permettront de vérifier si la nourriture a été correctement cuite, comme avec une cuisinière traditionnelle

*** Q : Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans plaque tournante, ou puis-je retourner le plateau en verre pour y poser un grand plat ?**

R : Non. Si vous enlevez ou retournez la plaque tournante, cela aura pour résultat une cuisson médiocre. Les plats utilisés dans votre four doivent être d'une taille adaptée à la plaque tournante

*** Q : Est-il normal que le plateau en verre tourne dans les deux sens ?**

R : Oui. Le plateau en verre tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, selon le sens de rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson démarre

*** Q : Puis-je faire cuire du pop-corn dans mon four à micro-ondes ? Comment obtenir le meilleur résultat possible ?**

R : Oui. Faites cuire du pop-corn destiné au four à micro-ondes selon les instructions présentes sur l'emballage. N'utilisez pas d'emballages normaux en papier. Ayez recours au « test de l'écoute », arrêtez le four dès que le bruit « pop » ralentit et ne se produit plus que toutes les 1 ou 2 secondes. Ne faites pas recuire des grains non soufflés. Ne faites pas cuire de pop-corn dans un saladier en verre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation ÉLECTRIQUE		230V~, 50Hz
Micro-ondes	Puissance absorbée	1400W
	Puissance de sortie	900 W (IEC 705)
	Fréquence	2.450 MHz
Puissance absorbée du grill		1 250 W
Puissance absorbée de la convection		1 250 W
Puissance absorbée du mode combiné		2 700 W
Dimensions extérieures (L X P X L)		513 (20,2) x 401(15,8) x311(12,2) mm (pouces)
Dimensions de la cavité (L X P X L)		354(13,9) x 341(13,4) x 231 (9,1) mm (pouces)
Poids Net		Environ 16,6 kg (36,6 livres)
Minuterie		60 minutes
Sélectionner fonction		Micro-ondes / Grill / Convection / Combiné
Niveau de puissance des micro-ondes		10 étapes

* Les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

PRINCIPE DES MICRO-ONDES

Le four à micro-ondes est un équipement de type ISM Groupe 2 pour lequel l'énergie des radiofréquences est intentionnellement générée et vise à traiter le matériau Ce four est un équipement de Classe B destiné à un usage domestique et pour des établissements directement connectés à un réseau électrique à faible tension qui alimente des bâtiments utilisés à des fins domestiques.

MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



La signification du symbole présent sur le produit, ses accessoires et son emballage indiquent que ce produit ne doit pas être traité en tant que déchet ménager. Veuillez mettre au rebut cet équipement au point de collecte des déchets recyclables électriques et électroniques le plus proche. Pour l'Union Européenne et pour les autres pays Européens dans lesquels les systèmes de collecte séparée sont en vigueur concernant les produits électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit a été correctement mis au rebut, vous participerez à la prévention des risques potentiels concernant l'environnement et la santé, qui pourraient le cas échéant être causés par une mauvaise prise en charge de ce produit. Le recyclage des matériaux aide à préserver les ressources naturelles. Veuillez par conséquent ne pas mettre au rebut vos vieux équipements électriques et électroniques avec vos déchets ménagers. Pour obtenir plus d'informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre mairie, votre déchetterie ou avec le magasin dans lequel vous avez acheté ce produit.